

Rezept

Nougat-Elch-Kekse

Ein Rezept von Nougat-Elch-Kekse, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Nussnugat	200 g Mehl
1 Eigelb (M)	1 Prise Salz
100 g kalte Butter	50 g Zucker
Ausstecher (z. B. Elchköpfe)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. 100 g Nussnugat 10-15 Min. ins Tiefkühlfach legen und gut kalt werden lassen. Dann auf der Küchenreibe fein reiben. Mit dem Mehl vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Eigelb und Salz in die Mulde geben, am Rand die Butter in Flöckchen und den Zucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Elchköpfe ausstechen, aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 6-8 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Restliches Nugat hacken und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Nach Belieben davon die Hälfte mit einem Teelöffeln auf der Hälfte der Plätzchen verteilen und die übrigen Plätzchen darauflegen. Oder die Plätzchen einzeln verzieren. Zum Verzieren übriges geschmolzenes Nugat in einen Dekor-Spritzbeutel oder eine selbst gemachte Spritztüte füllen, verschließen. Von der Spitze eine winzige Ecke abschneiden. Mit dem Nugat den Elchen ein Gesicht und Geweih »aufmalen«.